



Soledad Benítez Burgos
CONCEJALA
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Oficio 2017 - 248 - CSB - MDMQ
Quito, 19 de Junio de 2017

Ingeniera
Anabel Hermosa
Presidenta de la Comisión de Educación y Cultura
Presente.-

Asunto: Oficio SS-2017-0750

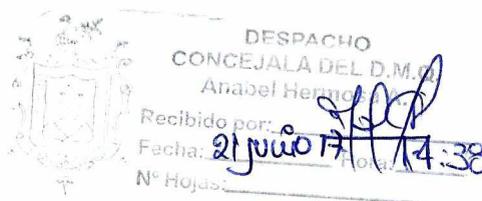
De mis consideraciones:

En cumplimiento con lo que dispone el art. 88 del COOTAD referente a las atribuciones de los concejales metropolitanos y en concordancia con el artículo 17 de la Resolución de Concejo Metropolitano C 074 sancionada el 8 de marzo de 2016, le solicito analizar oficio adjunto el cual tiene datos inherentes a la Comisión que usted Preside.

Atentamente,

Soledad Benítez
CONCEJALA METROPOLITANA DE QUITO

Elaborado: Jaime Guerrero



Oficio N°: SS-2017 - 0750

D. M. Quito 19 de Mayo de 2017

Doctora
Soledad Benítez
CONCEJALA METROPOLITANA DE QUITO
Ciudad

Asunto: GDOC 2017-05623. Ampliación de información contenida en oficio N° SS-2017-0389.

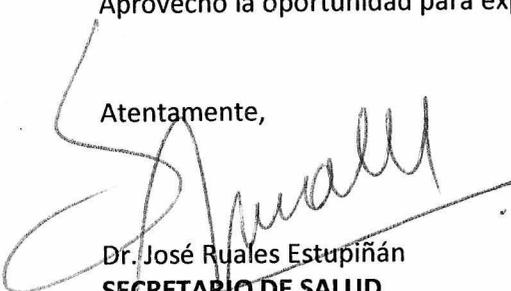
De mi consideración:

Acuso recibo su comunicación N° 21-153-CSB- DMQ de 17 de abril del año en curso, mediante el cual solicita ampliar la información en alcance al oficio N° SS-2017-0389 de 24 de marzo del 2017.

Por lo antes expuesto, me permito adjuntar un informe detallado con la información requerida.

Aprovecho la oportunidad para expresar mi sentimiento de consideración y estima.

Atentamente,


Dr. José Ruales Estupiñán
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO



Elaborado por:	Ab. María Esther Viver, SDMPPVS	2017-05-19	
Revisado por:	Dr. Francisco Viteri, CDMPPVS	2017-05-19	
Aprobado por:	Dr. Pablo Acosta, DDMPPVS	2017-05-19	

Anexo: Informe

SECRETARIA DE SALUD

UNIDAD METROPOLITANA DE SALUD CENTRO

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

NIVELES DE INCUMPLIMIENTO DE PARAMETRO MICROBIOLÓGICO

INTERPRETACIÓN DEL NIVELES DE RIESGO.

COLOR	DESCRIPCIÓN
Rojo (ALTO)	Contaminación alta. Puede causar infecciones y/o intoxicaciones debido a que microorganismos patógenos están presentes en cantidad superior a la norma de referencia y a la dosis mínima infectiva. Posible riesgo de brotes.
Amarillo (MEDIO)	Contaminación media. Puede causar infecciones y/o intoxicaciones debido a la presencia de microorganismos que sobrepasan los requisitos de la norma de referencia, pero no sobrepasa la dosis mínima infectiva. Presencia de microorganismos indicadores que evidencian la mala manipulación del alimento, incrementando el riesgo de contaminación
Verde (BAJO)	No causa enfermedad, sin embargo sobrepasa los requisitos de la norma de referencia. Se lo interpreta como indicador de calidad en la manipulación.

INFORME INOCUIDAD ALIMENTARIA

PREGUNTA 1.

NOMBRES DE LAS INSTITUCIONES MUNICIPALES EN LAS QUE SE ENCUENTRAN BARES ESCOLARES QUE INCUMPLEN EL PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO EN EL AÑO 2016

RESPUESTA:

1. Durante el año 2016 se realizaron la toma muestras de alimentos a los bares de 16 Unidades Educativas Municipales:

UNIDADES EDUCATIVAS MUNICIPALES
9 DE OCTUBRE
M.CABEZA DE VACA
SUCRE
BENALCAZAR
CALDERON
JUAN WISNETH
PEDRO PABLO TRAVERSARI
SAN FRANCISCO DE QUITO
J.M. PEÑAHERRERA
MILENIO BICENTENARIO
OSWALDO LOMBEIDA
QUITUMBE
FERNANDEZ MADRID
H.MATA MARTINEZ
JULIO MORENO
RAFAEL ALVARADO

- 1.1. Fueron recolectadas un total de 174, a continuación se listan las muestras que no cumplieron con los requisitos de las normas correspondientes para cada tipo de alimento y que por el nivel o tipo de contaminación pueden representar un riesgo para la salud generando infecciones transmitidas por los alimentos.

RIESGO ALTO: Indicadores de alto riesgo para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria ROJO)

- 1.1.1. **Salmonella spp:** Se determinó presencia (Resultado = **Presencia**) en la muestra 1243 en el bar de la Unidad Educativa Milenio Bicentenario. Se comunicó el resultado a la Unidad de Salud de la Administración Quitumbe para que se realice la visita técnica al bar escolar y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

RIESGO MODERADO: Indicadores de riesgo moderado para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria AMARILLO)

1.1.2. **Estafilococo aureus:** Se determinó presencia (Resultado = 60×10^2) en la muestra 1076 en el bar de la Unidad Educativa Pedro Pablo Traversari. Se remitió el resultado a la Unidad de Salud de la Administración Los Chillos para que se realice la visita técnica al bar escolar y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

1.1.3. **Bacillus cereus:** Se determinó presencia (Resultado = **Presencia**) en las muestra 4684 del bar de la UEM Benalcázar y 4797 de la UEM Oswaldo Lombeida correspondientes a arroz. Se remitieron los resultados a las Unidades de Salud de las Administraciones Eugenio Espejo y Quitumbe para que se realice la visita técnica a los bares escolares y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

1.1.4. **Echerichia coli:** Se determinó presencia elevada con riesgo moderado en dos muestras de dos bares de los establecimientos visitados.

UEM	MUESTRA	RESULTADO
M.CABEZA DE VACA	1072	≥ 2400
BENALCAZAR	4688	≥ 24000

Se remitieron los resultados a las Unidades de Salud de las Administraciones Eugenio Espejo y Los Chillos para que se realicen las visitas técnicas a los bares escolares y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

1.1. **BAJO RIESGO:** Indicadores de bajo riesgo para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria VERDE), se detectaron muestras de alimentos que no cumplieron con los requisitos de las normas correspondientes para cada tipo de alimento en el proceso de manipulación, preparación o transporte, como riesgo bajo, que presentan posibles contaminaciones **NO INFECCIOSAS** de acuerdo al tipo y concentración de los posibles contaminantes, lo que se considera adecuado para el consumo humano.

1.1.1. **Echerichia coli:** Se determinó presencia en tres muestras de bares de los establecimientos visitados.

UEM	MUESTRA	RESULTADO
SUCRE	378	$= 20$
LICEO NAVAL	4601	$= 480$
SUCRE	5646	$= 16$

1.1.2. **Coliformes totales:** Se determinó presencia en 62 muestras de 14 bares escolares visitados.

UEM	MUESTRA
9 DE OCTUBRE	1097, 1098, 1099

BENALCAZAR	4676, 467, 4667, 4668, 4670, 4671, 4683, 4684, 4686, 1249, 1245, 1246
CALDERON	1170, 1172, 1174
FERNANDEZ MADRID	1253, 1254
J.M. PEÑAHERRERA	1066, 1070
JUAN WISNETH	1179, 1180, 1182, 4800
JULIO MORENO	1291, 4795, 4796
M.CABEZA DE VACA	1071
MILENIO BICENTENARIO	1241, 1272, 4801
OSWALDO LOMBEIDA	1129, 1130, 4797
PEDRO PABLO TRAVERSARI	1375, 1078, 1077, 1076
QUITUMBE	1206, 1207, 1856, 1859, 4806, 4805
SAN FRANCISCO DE QUITO	1016, 1019
SUCRE	377, 378, 380, 1189, 1190, 5640, 5645, 5646, 5649, 5651

Se remitieron los resultados a las Unidades de Salud de las Administraciones zonales correspondientes para que se realice la visita técnica a los bares escolares y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

PREGUNTA 2.

NOMBRES DE LAS UNIDADES DEL PATRONATO (CENTRO GUAGUAS Y CEMEI) QUE INCUMPLEN EL PARÁMETRO MICROBIOLÓGICO EN EL AÑO 2016

RESPUESTA:

1.2. Durante el año 2016 se realizaron la toma muestras de alimentos a los servicios de alimentos de 52 Centros Guagua, Guagua Quinde y CEMEIs:

CENTROS GUAGUA, GUAGUA QUINDE Y CEMEIs
C.G BEATERIO
C.G LOS PINOS
PUEMBO
C.G CHIMBACALLE
C.G GUADALUPANA
C.G PRIMAVERA
C.G YURAC
C.G BELLAVISTA
C.G LLANO GRANDE
C.G EUGENIO ESPEJO
C.G LIBERTAD ALTA
C.G PUENTE 5
LA ARGENTINA
C.G AMERICA

C.G LA TOLA
C.G P. LUIS VACCARI
C.G SAN MIGUEL
CENTROS GUAGUAS
G.QUINDE CHURIYACU
C.G LUZ Y VIDA
C.G CHIQUITICOS
C.G EDEN DEL VALLE
C.G SAN FRANCISCO
C.G VALPARAISO
C.G CHILLOGALLO
C.G LA FLORENCIA
C.G CALDERON
TAMBO DEL INCA
C.G SAN JOSE DE MORAN
C.G ARCADIA
C.G COLINAS DE MONSERRAT
C.G HIERBABUENA
C.G LA COMUNA
C.G LA MARIN
C.G LA VICENTINA
C.G LLANO CHICO
C.G MAGDALENA
C.G MONTUFAR
C.G PONTEVEDRA
C.G PUENGASI
C.G QUITO DE COLORES
C.G SAN BARTOLO
C.G SAN CARLOS
C.G SAN MARTIN
C.G SANTA RITA
C.G TAMBO DEL INCA
C.G TOCTIUCO
C.G VERDESPAMBA
CHILLOGALLO
GUAMANI
LA ECUATORIANA
SANTA INES

1.3. Fueron recolectadas un total de 242 muestras de alimentos de los servicios de alimentación de los centros infantiles, **EN EL ANÁLISIS DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICO NO SE ENCONTRARON MUESTRAS DE ALIMENTOS QUE**

INCUMPLAN CON LA NORMA Y QUE PUDIERAN REPRESENTAR RIESGO PARA LOS CONSUMIDORES DE INFECCIONES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS DE NIVEL DE RIESGO ALTO O MODERADO; se detectaron muestras de alimentos que no cumplieron con los requisitos de las normas correspondientes para cada tipo de alimento en el proceso de manipulación, preparación o transporte, como riesgo bajo, que presentan posibles contaminaciones **NO INFECCIOSAS** de acuerdo al tipo y concentración de los posibles contaminantes, lo que se considera adecuado para el consumo humano.

Indicadores de alto riesgo para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria ROJO)

1.3.1. **SALMONELLA TIPHY, VIBRIUM CHOLERAE, NO SE ENCONTRARON** en ninguna de las muestras analizadas

Indicadores de riesgo moderado para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria AMARILLO)

1.3.2. **ESTAFILOCO AUREUS, BACILLUS CEREUS, NO SE ENCONTRARON** en ninguna de las muestras analizadas

1.4. Indicadores de bajo riesgo para la salud de los consumidores (semáforo de inocuidad alimentaria VERDE), se detectaron muestras de alimentos que no cumplieron con los requisitos de las normas correspondientes para cada tipo de alimento en el proceso de manipulación, preparación o transporte, como riesgo bajo, que presentan posibles contaminaciones **NO INFECCIOSAS** de acuerdo al tipo y concentración de los posibles contaminantes, lo que se considera adecuado para el consumo humano.

1.4.1. **Echerichia coli:** se determinó en tres muestras:

CENTRO	MUESTRA	RESULTADO
GQ Chiriyacu,	1807	= 30
CG Chimbacalle	1809	= 750
CG Libertad Alta)	2239	= 700

1.4.2. **Coliformes totales:** se determinó en 34 muestras en 24 servicios de alimentación de los centros infantiles.

CENTRO INFANTIL	MUESTRA
PUEMBO	1115, 1119, 1120
C.G GUADALUPANA	1664
C.G LLANO GRANDE	1668
CENTROS GUAGUAS	1751
C.G YURAC	1674, 1675
C.G AMERICA	1741
C.G SAN FRANCISCO	1745
C.G PRIMAVERA	1612

C.G LA TOLA	1795
C.G VALPARAISO	1800
C.G EDEN DEL VALLE	1804
C.G LA FLORENCIA	1717
C.G BELLAVISTA	1838
C.G BEATERIO	1710, 1711, 1712
C.G CHIQUITICOS	1879
C.G BELLAVISTA	1842
C.G LOS PINOS	1720, 1851
C.G P. LUIS VACCARI	1849, 1850
C.G LUZ Y VIDA	1899
En C.G EUGENIO ESPEJO	1912
C.G SAN MIGUEL	1973
C.G CHILLOGALLO	2048
C.G PUENTE 5	1821, 1823
C.G LUZ Y VIDA	2151, 2154
C.G LIBERTAD ALTA	2243

Se remitieron los resultados a las Unidades de Salud de las Administraciones zonales correspondientes para que se realice la visita técnica a servicios de alimentación y se proceda a identificar los posibles factores de riesgo que deben ser corregidos por parte del personal de manipuladores de alimentos.

PREGUNTA 3

NÚMERO DE COMERCIANTES AUTÓNOMOS A CAPACITAR EN EL AÑO 2017

RESPUESTA:

En el POA de las Administraciones Zonales ha establecido la capacitación de Comerciantes autónomos, esta actividad la desarrollan los equipos de salud de cada una de las zonas con una cobertura aproximada de 2051 manipuladores capacitados de acuerdo a la siguiente distribución.

AMZ	COMERCIO AUTONOMO:
	GIRO ALIMENTOS PREPARADOS
CALDERON	65
MANUELA SAENZ	480
TUMBACO	255
QUITUMBE	153
LOS CHILLOS	137
ELOY ALFARO	466
EUGENIO ESPEJO	167
LA DELICIA	144
LA MARISCAL	184
TOTAL DMDQ	2051

PREGUNTA 4

ESTRATEGIAS PARA LAS INSPECCIONES A LOS PUESTOS DE TRABAJO DE LOS TRABAJADORES AUTÓNOMOS AMBULANTES

RESPUESTA

El programa de Inocuidad Alimentaria ya no realiza inspecciones, esta actividad ha sido reformulada como "visitas técnicas" que contemplan una **estrategia integral de intervención: observación, muestreo y capacitación in situ.**

Cada Administración Zonal en su territorio de jurisdicción debe cubrir a los comerciantes autónomos que les corresponde para lo cual deben establecer ubicación y horario de atención, información que es proporcionada por la ACDC y las Unidades de Espacio Público de cada Administración Zonal.

PREGUNTA 5

COPIA TRÍPTICO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE+

RESPUESTA

Anexo 1

PREGUNTA 6

POR QUÉ NO EXISTE UN "PLAN DE MEJORAMIENTO DE EJECUCIÓN" PARA LOS TRABAJADORES AUTÓNOMOS

RESPUESTA:

El plan de mejoramiento de ejecución para trabajadores autónomos está descrito en el proyecto de Inocuidad Alimentaria que fue remitido como Anexo del informe solicitado anteriormente, se remite como Anexo 2 en el presente informe.

Quito, 22 de mayo 2017


Dr. Francisco Viteri Torres
COORDINADOR DE LA DMPPVS

Revisado por	Cargo	Firma
Dr. Pablo Acosta	DMPPVS	